

**INSTITUTO NACIONAL DE ATENCION INTEGRAL A LA PRIMERA INFANCIA
INAIFI**

ESPECIFICACIONES/ FICHAS TÉCNICAS

**“SUMINISTRO Y DISTRIBUCION DE PRODUCTOS LÁCTEOS, HUEVOS,
PESCADOS Y ACEITES PARA LOS CENTROS CAIPI Y CAFI A NIVEL
NACIONAL”**

**SUBASTA INVERSA
INAIFI-CCC-SI-2025-0002**

RUBROS

**50100000-Frutos Secos
50120000-Pescados y Mariscos
50130000-Productos Lácteos y Huevos
50150000-Aceites y Grasas Comestibles**

PROCESO DIRIGIDO A:

MIPYME

**Santo Domingo, Distrito Nacional
República Dominicana
Marzo 2025**

INAIFI-CCC-SI-2025-0002

FICHA TÉCNICA del proceso de compras de SUMINISTRO Y DISTRIBUCION DE PRODUCTOS LÁCTEOS, HUEVOS, PESCADOS Y ACEITES PARA LOS CENTROS CAIPI Y CAFI A NIVEL NACIONAL, REF: INAIPI-CCC-SI-2025-0002.

Este proceso es por lote. A continuación, detallamos el listado de los lotes con descripción, unidad de medida y cantidades de los bienes a ser adquiridos.

El obligatorio que los insumos ofertados por los proveedores que cumplan con los parámetros establecidos en las fichas técnicas Anexas en el proceso y cargadas en el Sistema Electrónico de Contrataciones Públicas (SECP).

Descripción de los bienes

LOTE 1. SUMINISTROS Y DISTRIBUCION DE ALIMENTOS ZONA METROPOLITANA			
ITEMS	DESCRIPCION	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD
1	Aceite de oliva Envase de 1 litro	Unidad	1472
2	Aceite de soya Envases de 1 Galón	Galón	2308
3	Pulpa de chinola Frascos de 32 onzas	Unidad	6525
4	Limón Presentación de 1 libra	Libra	7880
5	Pulpa de tamarindo Presentación de 1 libra	Libra	7880
6	Guineo Maduro Presentación de 1 libra	Libra	65208
7	Lechosa Presentación de 1 libra	Libra	65208
8	Mango Presentación de 1 libra	Libra	65215
9	Melón Presentación de 1 libra	Libra	6525
10	Sandía Presentación de 1 libra	Libra	23074
11	Queso danés Presentación de 5 libras/1	Paquete	6525
12	Mantequilla Presentación de 1 libra	Unidad	5886
13	Huevos Cartones de 30 unidades/1	Unidad	8195
14	Sardina en salsa de Tomate Lata de 15 oz	Unidad	35315

DM
 R. A. B.
 J. P. S.
 F. O. B.
 C. V.
 D.

LOTE 4. SUMINISTROS Y DISTRIBUCION DE ALIMENTOS ZONA SUR			
ITEMS	DESCRIPCION	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD
1	Aceite de oliva Envase de 1 litro	Unidad	872
2	Aceite de soya Envases de 1 Galón	Galón	1367
3	Pulpa de chinola Frascos de 32 onzas	Unidad	3861
4	Limón Presentación de 1 libra	Libra	4666
5	Pulpa de tamarindo Presentación de 1 libra	Libra	4666
6	Guineo Maduro Presentación de 1 libra	Libra	38610
7	Lechosa Presentación de 1 libra	Libra	38610
8	Mango Presentación de 1 libra	Libra	3861
9	Melón Presentación de 1 libra	Libra	3861
10	Sandía Presentación de 1 libra	Libra	13662
11	Queso danés Presentación de 5 libras/1	Paquete	3861
12	Mantequilla Presentación de 1 libra	Unidad	3485
13	Huevos Cartones de 30 unidades/1	Unidad	4851
14	Sardina en salsa de Tomate Lata de 15 oz	Unidad	20909
LOTE 5. SUMINISTROS Y DISTRIBUCION DE ALIMENTOS ZONA SUR			
ITEMS	DESCRIPCION	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD
1	Aceite de oliva Envase de 1 litro	Unidad	872
2	Aceite de soya Envases de 1 Galón	Galón	1367
3	Pulpa de chinola Frascos de 32 onzas	Unidad	3861
4	Limón Presentación de 1 libra	Libra	4666
5	Pulpa de tamarindo Presentación de 1 libra	Libra	4666
6	Guineo Maduro Presentación de 1 libra	Libra	38610
7	Lechosa Presentación de 1 libra	Libra	38610
8	Mango Presentación de 1 libra	Libra	3861
9	Melón Presentación de 1 libra	Libra	3861
10	Sandía Presentación de 1 libra	Libra	13662
11	Queso danés Presentación de 5 libras/1	Paquete	3861
12	Mantequilla Presentación de 1 libra	Unidad	3485
13	Huevos Cartones de 30 unidades/1	Unidad	4851
14	Sardina en salsa de Tomate Lata de 15 oz	Unidad	20909

DM
 H/LZ
 RC
 FOD
 P.V.

80

LOTE 6. SUMINISTROS Y DISTRIBUCION DE ALIMENTOS ZONA SUR			
ITEMS	DESCRIPCION	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD
1	Aceite de oliva Envase de 1 litro	Unidad	872
2	Aceite de soya Envases de 1 Galón	Galón	1367
3	Pulpa de chinola Frascos de 32 onzas	Unidad	3861
4	Limón Presentación de 1 libra	Libra	4666
5	Pulpa de tamarindo Presentación de 1 libra	Libra	4666
6	Guineo Maduro Presentación de 1 libra	Libra	38610
7	Lechosa Presentación de 1 libra	Libra	38610
8	Mango Presentación de 1 libra	Libra	3861
9	Melón Presentación de 1 libra	Libra	3861
10	Sandía Presentación de 1 libra	Libra	13662
11	Queso danés Presentación de 5 libras/1	Paquete	3861
12	Mantequilla Presentación de 1 libra	Unidad	3485
13	Huevos Cartones de 30 unidades/1	Unidad	4851
14	Sardina en salsa de Tomate Lata de 15 oz	Unidad	20909
LOTE 7. SUMINISTROS Y DISTRIBUCION DE ALIMENTOS ZONA ESTE			
ITEMS	DESCRIPCION	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD
1	Aceite de oliva Envase de 1 litro	Unidad	585
2	Aceite de soya Envases de 1 Galón	Galón	915
3	Pulpa de chinola Frascos de 32 onzas	Unidad	2574
4	Limón Presentación de 1 libra	Libra	3120
5	Pulpa de tamarindo Presentación de 1 libra	Libra	3120
6	Guineo Maduro Presentación de 1 libra	Libra	25740
7	Lechosa Presentación de 1 libra	Libra	25740
8	Mango Presentación de 1 libra	Libra	2574
9	Melón Presentación de 1 libra	Libra	2574
10	Sandía Presentación de 1 libra	Libra	9108
11	Queso danés Presentación de 5 libras/1	Paquete	2574
12	Mantequilla Presentación de 1 libra	Unidad	2325
13	Huevos Cartones de 30 unidades/1	Unidad	3234
14	Sardina en salsa de Tomate Lata de 15 oz	Unidad	13940

DM
 SA/13
 RC
 JPB
 TAB
 c.m.

P

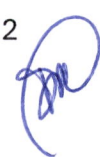
LOTE 8. SUMINISTROS Y DISTRIBUCION DE ALIMENTOS ZONA ESTE			
ITEMS	DESCRIPCION	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD
1	Aceite de oliva Envase de 1 litro	Unidad	585
2	Aceite de soya Envases de 1 Galón	Galón	915
3	Pulpa de chinola Frascos de 32 onzas	Unidad	2574
4	Limón Presentación de 1 libra	Libra	3120
5	Pulpa de tamarindo Presentación de 1 libra	Libra	3120
6	Guineo Maduro Presentación de 1 libra	Libra	25740
7	Lechosa Presentación de 1 libra	Libra	25740
8	Mango Presentación de 1 libra	Libra	2574
9	Melón Presentación de 1 libra	Libra	2574
10	Sandía Presentación de 1 libra	Libra	9108
11	Queso danés Presentación de 5 libras/1	Paquete	2574
12	Mantequilla Presentación de 1 libra	Unidad	2325
13	Huevos Cartones de 30 unidades/1	Unidad	3234
14	Sardina en salsa de Tomate Lata de 15 oz	Unidad	13940
LOTE 9. SUMINISTROS Y DISTRIBUCION DE ALIMENTOS ZONA ESTE			
ITEMS	DESCRIPCION	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD
1	Aceite de oliva Envase de 1 litro	Unidad	585
2	Aceite de soya Envases de 1 Galón	Galón	915
3	Pulpa de chinola Frascos de 32 onzas	Unidad	2574
4	Limón Presentación de 1 libra	Libra	3120
5	Pulpa de tamarindo Presentación de 1 libra	Libra	3120
6	Guineo Maduro Presentación de 1 libra	Libra	25740
7	Lechosa Presentación de 1 libra	Libra	25740
8	Mango Presentación de 1 libra	Libra	2574
9	Melón Presentación de 1 libra	Libra	2574
10	Sandía Presentación de 1 libra	Libra	9108
11	Queso danés Presentación de 5 libras/1	Paquete	2574
12	Mantequilla Presentación de 1 libra	Unidad	2325
13	Huevos Cartones de 30 unidades/1	Unidad	3234
14	Sardina en salsa de Tomate Lata de 15 oz	Unidad	13940

DM
 JAB
 R
 JAB
 CV.



LOTE 10. SUMINISTROS Y DISTRIBUCION DE ALIMENTOS ZONA NORTE ORIENTAL			
ITEMS	DESCRIPCION	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD
1	Aceite de oliva Envase de 1 litro	Unidad	504
2	Aceite de soya Envases de 1 Galón	Galón	790
3	Pulpa de chinola Frascos de 32 onzas	Unidad	2240
4	Limón Presentación de 1 libra	Libra	2696
5	Pulpa de tamarindo Presentación de 1 libra	Libra	2696
6	Guineo Maduro Presentación de 1 libra	Libra	22308
7	Lechosa Presentación de 1 libra	Libra	22308
8	Mango Presentación de 1 libra	Libra	2240
9	Melón Presentación de 1 libra	Libra	2240
10	Sandía Presentación de 1 libra	Libra	7894
11	Queso danés Presentación de 5 libras/1	Paquete	2240
12	Mantequilla Presentación de 1 libra	Unidad	2014
13	Huevos Cartones de 30 unidades/1	Unidad	2805
14	Sardina en salsa de Tomate Lata de 15 oz	Unidad	12090
LOTE 11. SUMINISTROS Y DISTRIBUCION DE ALIMENTOS ZONA NORTE ORIENTAL			
ITEMS	DESCRIPCION	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD
1	Aceite de oliva Envase de 1 litro	Unidad	504
2	Aceite de soya Envases de 1 Galón	Galón	790
3	Pulpa de chinola Frascos de 32 onzas	Unidad	2240
4	Limón Presentación de 1 libra	Libra	2696
5	Pulpa de tamarindo Presentación de 1 libra	Libra	2696
6	Guineo Maduro Presentación de 1 libra	Libra	22308
7	Lechosa Presentación de 1 libra	Libra	22308
8	Mango Presentación de 1 libra	Libra	2240
9	Melón Presentación de 1 libra	Libra	2240
10	Sandía Presentación de 1 libra	Libra	7894
11	Queso danés Presentación de 5 libras/1	Paquete	2240
12	Mantequilla Presentación de 1 libra	Unidad	2014
13	Huevos Cartones de 30 unidades/1	Unidad	2805
14	Sardina en salsa de Tomate Lata de 15 oz	Unidad	12090

DM
 JLB
 R
 JFB
 C.V.



LOTE 12. SUMINISTROS Y DISTRIBUCION DE ALIMENTOS ZONA NORTE ORIENTAL			
ITEMS	DESCRIPCION	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD
1	Aceite de oliva Envase de 1 litro	Unidad	504
2	Aceite de soya Envases de 1 Galón	Galón	790
3	Pulpa de chinola Frascos de 32 onzas	Unidad	2240
4	Limón Presentación de 1 libra	Libra	2696
5	Pulpa de tamarindo Presentación de 1 libra	Libra	2696
6	Guineo Maduro Presentación de 1 libra	Libra	22308
7	Lechosa Presentación de 1 libra	Libra	22308
8	Mango Presentación de 1 libra	Libra	2240
9	Melón Presentación de 1 libra	Libra	2240
10	Sandía Presentación de 1 libra	Libra	7894
11	Queso danés Presentación de 5 libras/1	Paquete	2240
12	Mantequilla Presentación de 1 libra	Unidad	2014
13	Huevos Cartones de 30 unidades/1	Unidad	2805
14	Sardina en salsa de Tomate Lata de 15 oz	Unidad	12090
LOTE 13. SUMINISTROS Y DISTRIBUCION DE ALIMENTOS ZONA NORTE OCCIDENTAL			
ITEMS	DESCRIPCION	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD
1	Aceite de oliva Envase de 1 litro	Unidad	736
2	Aceite de soya Envases de 1 Galón	Galón	1154
3	Pulpa de chinola Frascos de 32 onzas	Unidad	3261
4	Limón Presentación de 1 libra	Libra	3940
5	Pulpa de tamarindo Presentación de 1 libra	Libra	3940
6	Guineo Maduro Presentación de 1 libra	Libra	32604
7	Lechosa Presentación de 1 libra	Libra	32604
8	Mango Presentación de 1 libra	Libra	3261
9	Melón Presentación de 1 libra	Libra	3261
10	Sandía Presentación de 1 libra	Libra	11537
11	Queso danés Presentación de 5 libras/1	Paquete	3261
12	Mantequilla Presentación de 1 libra	Unidad	2943
13	Huevos Cartones de 30 unidades/1	Unidad	4097
14	Sardina en salsa de Tomate Lata de 15 oz	Unidad	17657

Du
 JMS
 RC
 FOSB
 FOB
 a.v.



LOTE 14. SUMINISTROS Y DISTRIBUCION DE ALIMENTOS ZONA NORTE OCCIDENTAL			
ITEMS	DESCRIPCION	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD
1	Aceite de oliva Envase de 1 litro	Unidad	736
2	Aceite de soya Envases de 1 Galón	Galón	1154
3	Pulpa de chinola Frascos de 32 onzas	Unidad	3261
4	Limón Presentación de 1 libra	Libra	3940
5	Pulpa de tamarindo Presentación de 1 libra	Libra	3940
6	Guineo Maduro Presentación de 1 libra	Libra	32604
7	Lechosa Presentación de 1 libra	Libra	32604
8	Mango Presentación de 1 libra	Libra	3261
9	Melón Presentación de 1 libra	Libra	3261
10	Sandía Presentación de 1 libra	Libra	11537
11	Queso danés Presentación de 5 libras/1	Paquete	3261
12	Mantequilla Presentación de 1 libra	Unidad	2943
13	Huevos Cartones de 30 unidades/1	Unidad	4097
14	Sardina en salsa de Tomate Lata de 15 oz	Unidad	17657
LOTE 15. SUMINISTROS Y DISTRIBUCION DE ALIMENTOS ZONA NORTE OCCIDENTAL			
ITEMS	DESCRIPCION	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD
1	Aceite de oliva Envase de 1 litro	Unidad	736
2	Aceite de soya Envases de 1 Galón	Galón	1154
3	Pulpa de chinola Frascos de 32 onzas	Unidad	3261
4	Limón Presentación de 1 libra	Libra	3940
5	Pulpa de tamarindo Presentación de 1 libra	Libra	3940
6	Guineo Maduro Presentación de 1 libra	Libra	32604
7	Lechosa Presentación de 1 libra	Libra	32604
8	Mango Presentación de 1 libra	Libra	3261
9	Melón Presentación de 1 libra	Libra	3261
10	Sandía Presentación de 1 libra	Libra	11537
11	Queso danés Presentación de 5 libras/1	Paquete	3261
12	Mantequilla Presentación de 1 libra	Unidad	2943
13	Huevos Cartones de 30 unidades/1	Unidad	4097
14	Sardina en salsa de Tomate Lata de 15 oz	Unidad	17657

Dm
 1/13
 RC
 Feb 26
 FOB
 C.V.



NOTAS:

El oferente podrá presentar su oferta para todos los lotes en cantidades totales. Solo podrá ser adjudicado en un (1) lote, según lo establecido en el **numeral 29 “Adjudicación” del pliego de condiciones específicas.**

Los artículos ofertados deberán cumplir con los requisitos establecidos en las Fichas Técnicas anexas a este proceso. Ver ANEXO - Fichas Técnicas. **No subsanables.**

Los oferentes deberán de contemplar que la ubicación de su domicilio inscrito en su **Registro de Proveedores del Estado (RPE)**, así como el almacén propuesto estén de acuerdo con la zona geográfica del lote en el cual estarán participando, basándonos en el Principio de Eficacia, lo cual será validado en el Registro Mercantil, Constancia de Registro de Proveedor del Estado (RPE) y mediante visita.

Según el Artículo 87 del Reglamento 416-23, en el Párrafo I, cito:

En aquellos procedimientos donde se divida la Contratación por etapas posibles, o cuando la convocatoria se regionalice para que participen personas domiciliarias en la región, provincia o municipio, para propiciar la participación de las micro, pequeñas y medianas empresas (MIPYMES) y la contratación de pequeños productores.

Los artículos ofertados deberán de incluir el costo de transporte en su precio unitario. Bajo ningún concepto el INAIPI aceptara costo de transporte extra.

Los insumos para adquirir en este proceso de Subasta Inversa deberán de ser distribuidos directamente a nuestros centros CAIFI y CAFI ubicados en todo el territorio nacional. Para conocer la ubicación de estos pueden ver el documento anexo “UBICACIÓN DE CENTROS”.

Los bienes que deben entregar los oferentes/proponentes que resulten adjudicatarios serán entregados **a requerimiento** y de manera parcial, en cada uno de los centros que corresponden al Lote que le fue adjudicado. El INAIPI procurará establecer un esquema de frecuencia eficiente y que garantice una óptima distribución de los alimentos que no deberá exceder de cinco (5) días calendario, contados a partir de la fecha del requerimiento.

DM
JAL
RC
fob
FOB
c.v.

DM

El plazo mencionado supone que el oferente debe realizar el cálculo de los tiempos estimados de las prestaciones accesorias, según aplique, y ser expresados en su oferta, para que la institución contratante realice los controles que le competen.



El plazo para la entrega del (los) bien (es) propuesto por el proveedor adjudicatario se convertirá en el plazo contractual, siempre y cuando se ajuste al estimado propuesto por la institución contratante en este Pliego de Condiciones.



Los peritos manifiestan su conformidad a dichas Especificaciones Técnicas para el **SUMINISTRO Y DISTRIBUCION DE PRODUCTOS LÁCTEOS, HUEVOS, PESCADOS Y ACEITES PARA LOS CENTROS CAIPI Y CAFI A NIVEL NACIONAL, REF: INAIPI-CCC-SI-2025-0002** de este Instituto Nacional de Atención Integral a la Primera Infancia (INAIFI) en fecha veintiuno (21) de febrero del año dos mil veinticinco (2025), siendo las diez de la mañana (10:00 A.M.), y así firman,


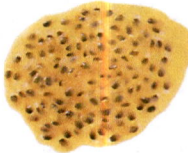
 Cesar Valera Analista De Gestión Alimentaria Perito técnico	 Bertha Desiree Mariñe Enc. de Almacén y Suministro Perito Técnico
 Francheska Oviedo Beltré Analista De Gestión Alimentaria Perito técnico	 Dante Junior Morillo Melo Técnico Adm. Departamento de Fiscalización y Supervisión de los Centros Perito técnico
 Angela Hernández Enc. Dpto. Financiero Perito Financiero	 Raynel Miguel Cabral Familia Analista Dpto. Legal Perito Legal



FICHA Y ESPECIFICACIONES TECNICAS


Adquisición de alimentos crudos y alimentos procesado y su distribución a los Centros de Atención Integral a la Primera Infancia (INA API) para ser utilizados en la elaboración de raciones durante el año 2025



	FICHA TECNICA	Foto referencial
	PRODUCTO: ACEITE DE OLIVA EXTRA VIRGEN	
1. DATOS DEL PRODUCTO		
Nombre	Aceite de Oliva Extra Virgen	
Definición	Aceite vegetal que se extrae del fruto del olivo (olea europaea) extra virgen, denominado oliva o aceituna	
Duración	Al menos 2 meses a partir de la fecha de entrega en los centros	
Almacenamiento	Libre de humedad y calor, buenas condiciones higiénico- sanitarias, es importante mantenerlo lo más aislado posible del aire para evitar oxidación y enranciamiento.	
Envase y embalaje	El aceite de oliva adquirido deberá estar envasado en un recipiente de 1 litro cristal apto para este tipo de producto que no afecte su integridad	
2. REQUISITOS GENERALES : El aceite de oliva no deberá contener ningún otro aceite y estar exento de sedimentos, detritos o cualquier otra impureza visible, ni sustancias destinadas a dar aroma o modificar sus características físico-químicas. El transporte, distribución, comercialización y el almacenamiento del producto debe realizarse en condiciones que no modifiquen sus características físico-químicas y organolépticas Que cumpla con los principios generales de higiene de los alimentos NORDOM 581		
3. REQUISITOS QUIMICOS Y FISICOS: Que cumpla con los requisitos químicos y físicos de NORDOM 706		
4. REQUISITOS ORGANOLEPTICOS		
CARACTERISTICAS	DESCRIPCION	
Aspecto	Limpido y brillante. Característico de los aceites refinados.	
Color	Desde amarillo verdoso al amarillo pajizo.	
Sabor y Olor	Característico del producto exento de sabores extraños o rancios. Olor suave, propio del producto, exento de olores extraños o rancios.	



 <small>Instituto Nacional de Atención Integral a la Primera Infancia</small>	FICHA TECNICA	
	PRODUCTO: ACEITE DE SOYA	
1. DATOS DEL PRODUCTO		
Nombre	ACEITE DE SOYA	
Definición	Es el aceite puro extraído de las semillas de la especie <i>Glycine max</i> (L.) Merrill (semillas de soya), sanas, limpias y en buen estado de conservación.	
Duración	6 meses a partir de la fecha de entrega en los centros	
Almacenamiento	Libre de humedad y calor, buenas condiciones higiénico- sanitarias	
Envase y Embalaje	El aceite de soya debe estar envasado en galones de 128 onzas apto para este tipo de producto que no afecte su integridad	
2. REQUISITOS GENERALES :		
El aceite de soya no deberá contener ningún otro aceite y estar exento de sedimentos, detritos o cualquier otra impureza visible, ni sustancias destinadas a dar aroma o modificar sus características físico-químicas. El aceite de soya adquirido deberá estar envasado en un recipiente adecuado, transparente. Que cumpla con los principios generales de higiene de los alimentos NORDOM 581		
3. REQUISITOS FISICOS Y QUIMICOS:		
Que cumpla con los requisitos químicos y físicos de NORDOM 235		
4. REQUISITOS ORGANOLEPTICOS		
CARACTERISTICAS	DESCRIPCION	
Aspecto	Característico del Producto.	
Color	Color Amarillo, propio del aceite de soya	
Sabor y Olor	Propio de este producto, exento de sabores extraños o rancios. Olor suave, propio del producto, exento de olores extraños o rancios.	



	FICHA TECNICA	Foto referencial
	PRODUCTO: PULPA DE CHINOLA	
1. DATOS DEL PRODUCTO		
Nombre	PULPA DE CHINOLA	
Definición	Producto natural, no diluido, ni concentrado, ni fermentado, sin conservantes, extraídas de las chinolas frescas, pulpas están listas para preparar jugos.	
Duración	Congelada no mas de 10 días de evansado, duracion de 20 a 30 días despues de recibido.	
Almacenamiento	Se recomienda almacenar en refrigeración (máx. -6°C).	
Empaque	Frasco plastico de 32 onzas, no toxico. Limpios y en buen estado garantizando la conservación de las características deseadas de la fruta	
2. REQUISITOS GENERALES:		
NORDOM 581		
4. REQUISITOS REQUISITOS MINIMOS Y MAXIMOS		
Que cumpla con los requisitos de NORDOM 281		
4. REQUISITOS ORGANOLEPTICOS		
CARACTERISTICAS	DESCRIPCION	
Aspecto	Uniforme, libre de materiales extraños, admitiéndose una separación de fases y la presencia mínima de trozos, partículas propias de la chinola	
Color	Intenso y homogéneo, característico de la chinola, puede presentarse un ligero cambio de color, por los procesos naturales de oxidación de la fruta.	
Sabor y Olor	Característico e intenso de la chinola madura y sana. Libre de cualquier sabor extraño.	



	FICHA TECNICA	Foto referencial 
	PRODUCTO: LIMON	
1. DATOS DEL PRODUCTO		
Nombre	LIMON	
Definición	Fruta cítrica pequeña y verde que es una fuente de ácido cítrico y ácido ascórbico (vitamina C). El jugo se usa para dar sabor a la comida y la bebida, y para prevenir el escorbuto. Puede ser limon Tahití, Persa o limón agrio criollo	
Características	Limones, de textura firme, de cáscara gruesa y endurecida, y su pulpa está formada típicamente por gajos u hollejos llenos de jugo	
Duración	5 días a temperatura ambiente	
Almacenamiento	Libre de humedad y calor, buenas condiciones higiénico- sanitarias	
Empaque	Los limones deben envasarse de tal manera que el producto quede debidamente protegido. Los materiales utilizados en el interior de los envases deben ser nuevos, estar limpios y ser de calidad tal que evite daño Unidad de medidas en libras. s externos o internos al producto. Se permite el uso de materiales, en particular, plástico transparente y mallas. El material debe ser no tóxico.	
Embalaje	Presentación de una (1) libra.	
2. REQUISITOS FISICOS		
Unidad de medidas en libras.		
3. REQUISITOS MINIMOS		
Limones		
4. REQUISITOS ORGANOLEPTICOS		
CARACTERISTICAS	DESCRIPCION	
Aspecto	Propio y característico del limon	
Color	Verde característico del limon	
Sabor y Olor	Característico del producto, sabor ácido. Olor agradable que no sugiera descomposición.	



	FICHA TECNICA	Foto referencial
	PRODUCTO: PULPA DE TAMARINDO	
1. DATOS DEL PRODUCTO		
Nombre	PULPA DE TAMARINDO	
Definición	Producto natural, no diluido, ni concentrado, ni fermentado, sin conservantes, obtenido por la desintegración y tamizado de la fracción comestible del tamarindo maduro, sano y limpio.	
Características	Es una fruta cuya pulpa de color marrón o café oscuro y de sabor agridulce se encuentra en el interior de una vaina larga y curvada que mide de 10 a 15 centímetros	
Duración	2 semanas refrigeradas	
Almacenamiento	Libre de humedad y calor, buenas condiciones higiénico- sanitarias	
Empaque	Bolsa de polietileno, no toxico. Los embalajes deben estar limpios y en buen estado garantizando la conservación de las características deseadas de la fruta, de igual forma el personal transportador debe cumplir los requisitos mínimos para manipulación de alimentos como la limpieza, la no utilización de joyas al momento del descargue,	
Embalaje	Presentacion de una (1) libra.	
2. REQUISITOS FISICOS		
Sólidos Solubles expresados como °Brix:18.0-18.5 pH:2.40-2.70		
3.REQUISITOS ORGANOLEPTICOS		
CARACTERISTICAS	DESCRIPCION	
Aspecto	Uniforme, libre de materiales extraños, admitiéndose una separación de fases y la	
Color	Intenso y homogéneo, característico del tamarindo, puede presentarse un ligero cambio de color, por los procesos naturales de oxidación de la fruta.	
Sabor y Olor	Característico e intenso del tamarindo maduro y sano. Libre de cualquier sabor extraño.	



	FICHA TECNICA	Foto referencial
	PRODUCTO: GUINEO MADURO	
1. DATOS DEL PRODUCTO		
Nombre	GUINEO MADURO	
Definición	Es la fruta del árbol Musa sp, perteneciente a la familia de las musáceas, en estado de madurez, listo para su consumo directo.	
Características	Guineo maduro, de textura firme, entregado en manos, dedos o racimos. La cantidad entregada debe ser homogénea en cuanto a la variedad, color y calibre.	
Duración	5 días a temperatura ambiente	
Almacenamiento	Libre de humedad y calor, buenas condiciones higiénico- sanitarias	
Empaque	Racimos empacados en fundas con sistema aireado, éste debe proteger satisfactoriamente los guineos, de un material adecuado, que no altere sus características deben ser entregados a los centros en envases plásticos limpios y secos.	
Embalaje	Presentación de una (1) libra.	
2. REQUISITOS GENERALES:		
<p>Los guineos deberán presentar un grado de madurez uniforme, donde la coloración amarilla sea predominante, con algunas áreas negras o verdes. Deben ser duros y firmes al tacto. Deben tener una superficie lisa, sin señales de deshidratación ni de maltrato físico producidos por fricción, golpes o cortaduras, sin rajaduras en la corteza. No deben presentar signos de ataques de plagas. La pulpa debe ser suave y esponjosa, propia de un guineo maduro.</p>		
3. REQUISITOS MINIMOS Y MAXIMOS		
Que cumpla con los requisitos mínimos de NORDOM 483		
4. REQUISITOS ORGANOLEPTICOS		
CARACTERISTICAS	DESCRIPCION	
Aspecto	Propio del guineo maduro	
Color	Amarillo con pequeñas áreas negras o verdes	
Sabor y Olor	Característico del producto.	



	FICHA TECNICA	Foto referencial
	PRODUCTO: LECHOSA	
1. DATOS DEL PRODUCTO		
Nombre	LECHOSA	
Definición	Fruto del Papayo de forma alargada y hueco.	
Características	Lechosa madura, de textura firme, fresca, estado óptimo para consumo humano. La cantidad entregada debe ser homogénea en cuanto a la variedad, color y calibre.	
Duración	5 días a temperatura ambiente	
Almacenamiento	Libre de humedad y calor, buenas condiciones higiénico- sanitarias	
Empaque	Las Lechosas deben ser empacadas individualmente en mallas/redes de espuma u otro material similar que no altere sus características, ni textura, no tóxica.	
Embalaje	Presentación de una (1) libra.	
2. REQUISITOS GENERALES:		
Las lechosas deberán presentar un grado de madurez uniforme, donde la coloración naranja sea predominante, sin machas o marcas en la piel que puedan estar pasadas de maduración, deben ser firmes al tacto. Deben tener una superficie lisa, sin señales de deshidratación maltrato físico producidos por fricción, golpes o cortaduras, sin rajaduras en la corteza. No deben presentar signos de ataques de plagas. Que cumpla con los principios generales de higiene de los alimentos NORDOM 581		
3. REQUISITOS MINIMOS		
Cumplir con los requisitos de NORDOM 94		
4. REQUISITOS ORGANOLEPTICOS		
CARACTERISTICAS	DESCRIPCION	
Aspecto	Propio de la lechosa madura.	
Color	Naranja	
Sabor y Olor	Característico del producto, no tener olores ni sabores extraños sugerentes de putrefacción	



	FICHA TECNICA	FOTO REFERENCIAL 
	PRODUCTO: MANGO	
1. DATOS DEL PRODUCTO		
Nombre	MANGO	
Definición	Frutos de aspecto fresco, sano, limpio, de consistencia firme. Libres de perforaciones causadas por ataque de insectos, de humedad externa anormal, manchas necróticas negras; de materiales, sabores y olores extraños.	
Características	Mango maduro, de textura firme	
Duración	5 días a temperatura ambiente	
Almacenamiento	Libre de humedad y calor, buenas condiciones higienico-sanitarias	
Envase	Se debe transportar en tal forma que se proteja el producto adecuadamente. Los vehículos y materiales de empaque deben ser limpios, y de una calidad tal que evite ocasionar daño al producto.	
Embalaje	Presentación de una (1) libra.	
2. REQUISITOS GENERALES:		
<p>Los mangos deben estar enteros, deberán presentar un grado de madurez uniforme, donde la coloración amarilla, amarillo-naranja, deben ser semi-duros y firmes al tacto. Deben tener una superficie lisa, sin señales de deshidratación ni de maltrato físico producidos por fricción, golpes o cortaduras, sin rajaduras en la corteza. No deben presentar signos de ataques de plagas, no coloración negra.</p> <p>Que cumpla con los principios generales de higiene de los alimentos NORDOM 581</p>		
3. REQUISITOS FISICOS		
<p>En todas las categorías, a reserva de las disposiciones especiales para cada categoría y las tolerancias permitidas, los mangos deberán:</p> <ul style="list-style-type: none"> - estar enteros, sanos, deberán excluirse los productos afectados por podredumbre o deterioro que hagan que no sean aptos para el consumo. - estar limpios, y prácticamente exentos de cualquier materia extraña visible. - estar prácticamente exentos de daños causados por plagas. - estar exentos de humedad externa anormal, salvo la condensación consiguiente a su remoción de una cámara frigorífica. 		
4. REQUISITOS ORGANOLEPTICOS		
CARACTERISTICAS	DESCRIPCION	
Aspecto	Propio del mango maduro	
Color	Amarillo con pequeñas áreas negras	
Sabor y Olor	Característico del producto.	



	FICHA TECNICA	Foto referencial
	PRODUCTO: MELON VARIEDADES: CANTALOUPE, AMARIILLO CANARIO	
1. DATOS DEL PRODUCTO		
Nombre	MELON	
Definición	El melón pertenece a la familia de las Cucurbitáceas, comestible, poseen una forma redondeada aunque ligeramente achatada, de color verde oscuro uniforme en madurez comercial con líneas longitudinales que forman su piel y pulpa color anaranjado.	
Características	Textura firme	
Duración	10 días a temperatura ambiente	
Almacenamiento	Libre de humedad y calor, buenas condiciones higiénico- sanitarias	
Empaque	Los melones deben ser empacados individualmente en mallas/redes de espuma u otro material similar que no altere sus características, ni textura, no tóxica.	
Embalaje	Presentación de una (1) libra.	
2. REQUISITOS GENERALES:		
Los melones deberán presentar un grado de madurez uniforme, donde la coloración gris a verde oscuro sea predominante. Deben ser duros y firmes al tacto. Sin señales de deshidratación ni de maltrato físico producidos por fricción, golpes o cortaduras. No deben presentar signos de ataques de plagas.		
3. REQUISITOS MINIMOS Y MAXIMOS		
Se permitirán los siguiente defectos siempre que no afecten el aspecto, presentación o calidad del fruto:		
* Los melones distribuidos en los centros, deben tener un peso mínimo de 1 a 3 libras		
4. REQUISITOS ORGANOLEPTICOS		
CARACTERISTICAS	DESCRIPCION	
Aspecto	Propio del melón maduro	
Color	Gris a verde oscuro	
Sabor y Olor	Característico del producto.	

	FICHA TECNICA	Foto referencial 
	PRODUCTO: SANDIA	
1. DATOS DEL PRODUCTO		
Nombre	SANDIA	
Definición	Fruta comestible, de forma esférica, corteza verde, dura y pulpa roja, dulce, jugosa y semillas negras.	
Características	Textura lisa, con superficie dura al tacto.	
Duración	3 días a temperatura ambiente	
Almacenamiento	Libre de humedad y calor, buenas condiciones higiénico- sanitarias	
Envase	Las sandías deben envasarse de tal manera que el producto quede debidamente protegido. Los materiales utilizados en el interior de los envases deben ser nuevos, estar limpios y ser de calidad tal que evite daños externos o internos al producto. El material debe ser no tóxico.	
Embalaje	Presentación de una (1) libra.	
2. REQUISITOS GENERALES:		
Las sandías deberán presentar un grado de madurez uniforme.		
Deben ser duras y firmes al tacto. Deben tener una superficie lisa, sin señales de deshidratación ni de maltrato físico producidos por fricción, golpes o cortaduras, sin rajaduras en la corteza. No deben presentar signos de ataques de plagas.		
3. REQUISITOS MINIMOS Y MAXIMOS		
Sandías enteras, firmes, con la forma y color característicos de la variedad.		
4. REQUISITOS ORGANOLEPTICOS		
CARACTERISTICAS	DESCRIPCION	
Aspecto	Propio de la Sandia madura	
Color	Verde característico del producto.	
Sabor y Olor	Característico del producto, sabor dulce, olor que no sugiera putrefacción.	

	FICHA TECNICA	Foto referencial
	PRODUCTO: QUESO DANES	
1. DATOS DEL PRODUCTO		
Nombre	QUESO DANES	
Definición	Producto de leche pasteurizada. La maduración de los quesos se produce por	
Duración	El producto empacado debe tener una duración de al menos 45 días a partir de la fecha de entrega en los centros. El mismo debe de conservar su interidad hasta al menos 5 días luego de ser destapado de su empaque original en condiciones refrigeradas.	
Almacenamiento	Mantener refrigerado.	
Empaque	Empacado al vacío para conservar mayor frescura y aumentar la vida útil en paquetes plásticos de 5 libras, entero. El empaque debe estar completamente sellado al momento de la entrega.	
Embalaje	Bolsas de película plásticas resistentes y razonablemente impermeables a la humedad y al aire.	
2. REQUISITOS GENERALES :		
<p>Los quesos madurados deberán elaborarse bajo estrictas condiciones higiénico sanitarias</p> <ul style="list-style-type: none"> • La apariencia, textura, color, y el sabor de los quesos madurados deberán ser los característicos para el tipo de queso que corresponda y deberán estar libres de sustancias y características sensoriales extrañas. • La grasa y las proteínas lácteas de los quesos madurados no podrán ser sustituidas por elementos de origen no lácteo. 		
3. REQUISITOS ORGANOLEPTICOS		
CARACTERISTICAS	DESCRIPCION	
Aspecto	Característico del producto, que no presente moho	
Color	Característico del producto	
Sabor y Olor	Característico del producto, sin sabor rancio	

	FICHA TECNICA	Foto referencial
	PRODUCTO: MANTEQUILLA	
1. DATOS DEL PRODUCTO		
Nombre	MANTEQUILLA	
Definición	Se entiende por mantequilla (manteca) el producto graso derivado exclusivamente de la leche y/o de productos obtenidos de la leche, principalmente en forma de emulsión del tipo agua en aceite. (CODEX STAN 279-1971)	
Duración	90 días a partir de fabricación	
Almacenamiento	El producto se debe almacenar congelado a -9 °C. Congelado a -9 °C. Evitar almacenar y transportar con productos que transfieran olores. La mantequilla debe ser transportada en camiones frigoríficos.	
Empaque	Envase con tapa plástico sellado de 1 libra, apto para este tipo de producto. Debe ser nuevo, de material resistente, concebido para asegurar la perfecta protección de la mantequilla.	
Embalaje	Apto para productos alimenticios.	
2. REQUISITOS MINIMOS Y MAXIMOS:		
Que cumpla con los requisitos mínimos y máximos de NORDOM 397		
Que cumpla con los principios generales de higiene de los alimentos NORDOM 581		
3. REQUISITOS ORGANOLEPTICOS		
CARACTERISTICAS	DESCRIPCION	
Aspecto	Sin veteado, ni partículas o materias extrañas, distribución homogénea de agua, sin formación de gotas al corte.	
Color	Amarillo pálido típico natural, homogéneo sin manchas.	
Sabor y Olor	Típico de la mantequilla.	

	FICHA TECNICA	Foto referencial
	PRODUCTO: HUEVO	
1. DATOS DEL PRODUCTO		
Nombre	HUEVO	
Definición	Es el producto de la gallina (<i>Gallus domesticus</i>) que contiene el germen del embrión y las sustancias destinadas a su nutrición, el cual es utilizado para consumo humano.	
Duración	15 días en condiciones de almacenamiento adecuado	
Almacenamiento	Buenas condiciones higiénicas sanitarias y ambientales (temperatura, humedad). Los huevos deben almacenarse en un lugar fresco, protegidos y aislados del suelo y paredes.	
Empaque	Cartones que contengan 30 unidades de huevos, deben ser de un material adecuado, resistentes a golpes. Deben ser nuevos, limpios y secos.	
Embalaje	Cartones acomodados en cajas de cartón limpias e íntegras.	
2. REQUISITOS GENERALES :		
Los huevos deberán ser frescos y limpios. Estarán libres de suciedad, manchas de sangre o excremento. El cascarón no debe estar fracturado. Los huevos no deben tener el disco germinal desarrollado ni estar incubados.		
3. REQUISITOS FISICOS*:		
Los huevos adquiridos en el INAPI serán grado A con un peso comprendido entre 55.0 - 60 gramos		
4. REQUISITOS ORGANOLEPTICOS		
CARACTERISTICAS	DESCRIPCION	
Aspecto	Cáscara y cutícula normal, limpia, íntacta.	
Color	Cáscara de color uniforme. La clara de consistencia gelatinosa, transparente, las yemas de color amarillo, centradas, sin manchas, sin desarrollo perceptible de germen.	
Sabor y Olor	Característico del producto, fresco, ausencia de olores extraños	

	FICHA TECNICA	Foto referencial
	PRODUCTO: SARDINAS EN SALSA DE TOMATE	
1. DATOS DEL PRODUCTO		
Nombre	SARDINAS EN SALSA DE TOMATE	
Definición	Es el producto elaborado con sardinas de especies reconocidas para esta finalidad, envasadas en medio líquido (salsa de tomate) en	
Duración	1 año de fecha de vencimiento colocada en la etiqueta o en la lata debe ser claramente visible, a partir de la fecha de entrega al centro.	
Características	Las Sardinas debe estar preparadas en salsa de tomate, no picante	
Almacenamiento	Libre de humedad y calor, buenas condiciones higienico- sanitarias	
Envase	El envase latas 15 onzas, íntegro, sin golpes, abolladuras u otro defecto que indique manipulación inadecuada del producto. Las latas no deben estar oxidadas, ni presentar otros signos de deterioro. La etiqueta debe estar bien conservada y tener visibles los datos del producto.	
2.REQUISITOS GENERALES:	Las sardinas utilizadas para la elaboración del producto deben ser sanas, limpias, tener carne firme y textura propia de la especie correspondiente. Deberán haberse eliminado la cabeza, las branquias, las vísceras y las escamas.	
3.REQUISITOS ORGANOLEPTICOS		
CARACTERISTICAS	DESCRIPCION	
Aspecto	Sardinas enteras, de carne firme, de tamaño uniforme, no fragmentadas	
Color	Color propio de la sardina en salsa de tomate	
Sabor y Olor	Color y olor natural y característico de la sardina y salsa de tomate	